

# Światowe Wiodące Targi Piekarnictwa, Cukiernictwa i Przekąsek



18-22.05.2025 r., Dusseldorf

Szanowni Państwo,

Trwają przygotowania do Światowych Targów Piekarnictwa, Cukiernictwa i Przekąsek – iba, które w maju 2025 roku w Dusseldorfie będą gościły przedstawicieli całego świata przemysłu piekarniczego i cukierniczego prezentujących bardzo szeroką ofertę komponentów i dodatków, usług, urządzeń i maszyn oraz całe linie produkcyjne. Obfitość produktów, usług, najnowszych trendów i inspiracji: żadne inne targi w tej dziedzinie nie mają tak bogatej oferty, jak targi iba 2025. Piekarze i cukiernicy znajdą wszystko, co niezbędne do codziennej produkcji. Ale również gastronomowie, właściciele kawiarni, przedstawiciele handlu detalicznego, specjaliści branży hotelowej i dostawcy żywności napotkają na targach iba niemal nieograniczony, różnorodny wachlarz ofert.

Zapraszamy do dołączenia do grona wystawców i zaprezentowania Państwa firmy w miejscu, gdzie spotykają się odnoszące sukces przedsiębiorstwa, począwszy od zakładów rzemieślniczych, przez duże piekarnie aż po przedstawicieli rozwiązań przemysłowych.





W 7 halach targowych zostanie przedstawiony pełny przegląd produktów i usług, gromadząc jednocześnie ogromną rzeszę wystawców i tysiące zwiedzających. Targi mają zdecydowanie międzynarodowy format. W 2023 roku w targach iba wzięło udział 1.073 wystawców z 46 krajów. Wydarzenie odwiedziło 77.020 gości przybyłych ze 173 krajów. W 2018 roku 85% wystawców oznajmiło, że ich zdaniem targi iba są numerem 1. 94% wystawców przyznało targom iba najwyższe oceny za organizację i obsługę. 96% ankietowanych wystawców oświadczyło, że przyjeżdża na targi, aby nawiązać nowe relacje biznesowe i poszerzyć swoją dotychczasową sieć klientów, a 87% z nich zapowiedziało, że ponownie przybędzie na targi iba w 2023 roku. 89% wystawców widzi wysokie i bardzo wysokie szanse na dalsze transakcje, nawet po zakończeniu targów.

Najważniejsze obszary wystawiennicze targów iba to:

- maszyny piekarnicze i cukiernicze • zaopatrzenie piekarni i cukierni • środki do pieczenia, surowce i dodatki • piece piekarnicze i osprzęt • artykuły dekoracyjne • usługi • technologia energetyczna, wentylacyjna i klimatyzacyjna • gastronomia i catering • półfabrykaty i produkty gotowe • technologia informacyjna • kawa i ekspresy do kawy • technologia chłodnicza i fermentacyjna • sprzęt laboratoryjny i pomiarowy • wyposażenie sklepów, kawiarni i cukierni • logistyka • produkcja makaronu, pizzy i tortilli • optymalizacja procesów i automatyzacja • czyszczenie i higiena • przekąski i ich produkcja • lody i ich produkcja • sprzedaż • rozwiązania opakowaniowe • dostawcy

Powracający wystawcy mogą zalogować się na [nowym portalu targów](#).  
Nowych wystawców prosimy o wypełnienie [formularza zgłoszeniowego](#).

#### Koszty powierzchni wystawienniczej na targach iba 2025

Rodzaj stoiska (minimalna powierzchnia 12 m <sup>2</sup> )	Cena netto za 1 m <sup>2</sup>
 Stoisko szeregowe (stoisko otwarte z jednej strony)	257 EUR / m <sup>2</sup>
 Stoisko narożne (stoisko otwarte z dwóch stron)	292 EUR / m <sup>2</sup>
 Stoisko czołowe (stoisko otwarte z trzech stron)	309 EUR / m <sup>2</sup>
 Stoisko wyspowe (stoisko otwarte z czterech stron)	323 EUR / m <sup>2</sup>

*Powyższe ceny obejmują jedynie samą powierzchnię wystawienniczą.*

#### Inne opłaty (netto):

Obowiązkowy wpis do katalogu – 1140 EUR

Opłata na rzecz niemieckiej organizacji targowej AUMA – 0,60 EUR/m<sup>2</sup>

Opłata za usuwanie odpadów ze stoiska – 16 EUR/m<sup>2</sup>

**Biuro Targów Monachijskich w Polsce** udzieli Państwu bezpłatnej pomocy i wszelkich informacji związanych z wzięciem udziału w tym wydarzeniu.

Biuro Targów Monachijskich w Polsce

tel. 22 624 94 78

e-mail: [info@targiwmonachium.pl](mailto:info@targiwmonachium.pl)

[www.iba.de/en](http://www.iba.de/en)

**Zapraszamy do Monachium!**